



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ BALKABAĞI TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

2 kg temizlenmiş bal kabağı

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı pekmez

Üzeri için:

1 kase iri çekilmiş ceviz içi

Bal kabağını yıkayıp istediğiniz gibi dilimleyin. Tabanı düz ve geniş bir tencereye sıralayın. Üzerine toz şekerini serpin. Tencerenin kapağını kapatıp en az 3 saat bekletin. (Zamanınız yoksa 1 çay bardağı su ilave edip pişirmeye başlayabilirsiniz) Tencereyi ocağa alın ve önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Daha sonra ateşi iyice kısın. Bal kabakları yumuşayana kadar pişirin. İndirmeye 5 dakika kala pekmezi dökün. Tekrar tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika sonra ocaktan alın ve oda ısısında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Üzerine iri kırılmış ceviz içi serpererek servis yapın.

